
НОВА
1934
Ч. 4.
ХАТА

„НОВА ХАТА"

ЖУРНАЛ ДЛЯ ПЛЕКАННЯ ДОМАШНЬОЇ КУЛЬТУРИ.

Виходить раз у місяць.

Річник X. Число 4. 1. квітня 1934.

ЗМІСТ.

ІЛЮСТРАЦІЇ:

РЕДАКЦІЯ І АДМІНІСТРАЦІЯ:

ЛЬВІВ. РИНОК 39. І. п.

Телефон: 85-83 Число конта П.К.О. 405361

Річна передплата .... 16.00 зол.
Піврічна передплата .... 8.50 „
Чвертьрічна передплата ...... 4.50 „
Ціна поодинокого числа: 1.50 зол., подвійного 2.50 зол.

Річна передплата в Америці й Канаді .... 3 дол.
Річна передплата в Чехословаччині .... 60 Кч.
В Румунії: річна передплата 400 леїв, піврічна 210 леїв, чвертьрічна 120 леїв, поодиноке число 40 леїв.

З Америки й Канади приймає передплату за часопис: Заступництво „Nowa Chata", Philadelphia Pa, 1134 Atwood Road.

В Румунії приймають передплату за „Нову Хату": Dmytro Herodot, Bucarest IV. str. Delea Veche 45. Книгарня Юрій Гливка і Спілка, Чернівці, ул. Петровича 4.

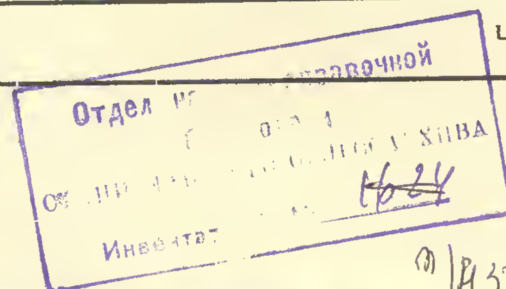
Пренумерата є платна з гори; післяплатникам числиться передплату так, якби була плачена квартально. Хто не повідомить адміністрації **писемно** про те, що не бажає вже передплачувати, числиться далі передплатником. Зворот числа поштою ще не є виповідженням пренумерати.

Реклямації треба вносити за посередництвом місцевого поштового уряду, коли число не наспіло до 10-го кожного місяця на місце призначення. Реклямацій надісланих прямо, або в пізнішому речинці Адміністрація не бере під розвагу.

Н О В А   Х А Т А

ЖУРНАЛ ДЛЯ ПЛЕКАННЯ ДОМАШНЬОЇ КУЛЬТУРИ

РІК X. КВІТЕНЬ 1934 Ч. 4.





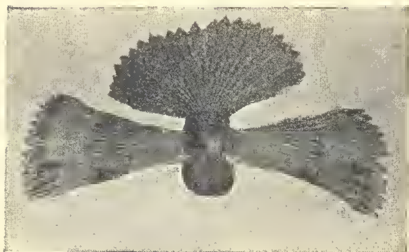
ХРИСТОС ВОСКРЕС!

С. СЕВЕРИНА Ч.С.В.В.

ВЕЛИКДЕНЬ НА ПОДІЛЛІ

Настасів, пов. Тернопіль.

(Передвоєнні картини).



Різьблений голуб із Почаєва.
Із збірки Музею СС. Василіянок.

Цвітна неділя. Люди виходять із церкви з посвяченими базьками... „Не я бю, лоза бє: від нині за тиждень буде Великдень, будемо їсти хрін, паску, ковбаску!" В селі оживлення. До Великодня ще тільки тиждень. Ґазди розбирають загати, жінки місять глину, білять хати в середині й зідвору, ліплять приспи, хоч руки нераз добре заковязнуть, коли Великдень, як цього року, з початком квітня.

Дівчата викінчують одяги. Цілий піст вишивали сорочки й запаски. У скрині лежать спідниці, позбирані в рясні збирки. Багатші ґазди пригодували яку штуку на продаж, щоби донці-відданиці купити коралі, бо надходять свята. Швалі викінчують для парубків кафтани, вони також мусять мати все нове від ніг до голови.

Коло четверга забирається ґаздиня до печива. Нелегко спекти гарну паску; нераз ґаздиня „моцно намозолиться" коло неї. Місить і виробляє сама, але саджати в піч помагає чоловік. Коли паска в печі, тоді не сміє ніхто рипнути дверми, щоби не запалася. Сумно в хаті, коли паска в якому місці розпадеться. Тоді певно хтось із рідні не доживе до другого Великодня, так кажуть. У Велику суботу все готове, тільки дівчата викінчують хатні прикраси.

На Великдень у кожній хаті необхідні цвіти, якими прикрашують образи, а сволок прибирають голубами зі срібними й золотими крильцями.

Долівка вимащена жовтою глиною, ліжко застелене білим, мережаним наліжником, на ліжку аж під стелю поукладані подушки; коло порога мисник, мальована в квіти скриня.

Увечорі все стихає. В кожній хаті, на кожному подвірю взірцевий лад, усі йдуть скоро спати, щоби рано встати на утреню.

— — — — — — — — —

Як тільки засіріє, село ворушиться, оживає. Старші ґазди йдуть у довгих, білих як сніг, кожухах, волосся спадає на плечі, на головах соломяні капелюхи. У парубків із чиновати білі кафтани, прикрашені червоною вузенькою вишивкою. На голові чорний капелюх, за яким кожний парубок ішов у місто, хоч тим батьки були дуже невдоволені й поборювали всякі „нові моди".

Жіночий світ ще вибагливіший. Старші жінки зберігають чистоту давньої ноші. Рянтух, димка (мальована спідниця), мережана запаска, битий у паски кафтан, підперезаний широким, червоним поясом. Молодиці вивязують голову хусткою. Спідниця, запаска і кафтаник (полька), усе з купного матеріялу, тільки сорочка конопляна. На грудях намисто; чим котра багатша, тим грубші коралі й більше низок, часами аж до пояса. Дальше йдуть дівчата. Це ті, що покінчили 16 або 17 літ і надіються сватів. Тільки на Великдень можна їм так прибратися. Голову прикрасила мати. Чоло перевязала вузько зложеною чорною або червоною хусткою, якої кінці спадають по плечах, аж до землі. Ціла голова в ріжноколірових скиндячках, спідниця „шалінова", у цвіти, ґорсетка, сорочка й запаска вишивані. Як холодно, то вбирають кафтаники, звичайно з чорного або темно-червоного сукна, обшивані гарасівкою.

Чоловіки несуть на плечах паски, а жінки в кобелях бабки, ковбаси, крашанки.

Церков заповнюється людьми. Виходить священник. Починається відправа. Тричі обходить процесія церкву, найстарші господарі несуть плащеницю, братство йде з горіючими, восковими свічками, із соток мужицьких грудей несеться торжественна пісня. Зачинає священник „Христос воскрес", а за ним усі... Старший господар утирає крадькома сльозу. Попереду стоїть найстарший його син, студент, що приїхав зі Львова. Яка добра дитина! Якжеж не плакати з радости! Там знову падуть гарячі сльози на зимний камінь. Плаче жінка, що торік спустили в яму її дитину. В церкві тихне. Ніхто не сміє глибше відітхнути. Священник співає „Плотію уснув". З хорів виводить пісню дівчина чудовим альтом. Вона також зворушена святочною хвилиною й її голос злегка тремтить.

— — — — — — — — —

Безпосередньо по утрені починається Служба Божа, яку всі співають. Тільки дітвора вертиться увесь час і чекає кінця нетерпеливо, щоби дібратися до бабок, які визирають із кобель. На їх щастя все кінчиться скоро, бо на Великдень нема проповіді. Священник виходить на площу перед церквою, святить паски, складає людям побажання і всі розходяться домів.

Господар перший переступає поріг своєї хати зі словами: „Христос воскрес", за ним ідуть жінка й діти. Всі скидають на жердку верхню одежу, діляться свяченим, батьки сідають за скриню, (дітям не вільно при батьках сідати, вони їдять стоячи). Шкаралупу викидають на дах, щоби курки добре неслися. За яку годину або й дві громадиться молодь на майдані, під церквою, — зачинаються „гаївки".

Лунають дівочі й парубоцькі голоси. Зачинають усе гаїлкою:

Ой, зозуле, зозуленько,
Закуй ти нам так миленько,
Як колись ти нам кувала,
Тоді панщина минала.
Людські діти, станьмо в коло,
Заспіваймо си весело,
Бо вже тії повмирали,
Що нас били, катували.
Що нас били катували,
По двацять нам нераз дали,
Тепер ходять тай нас просять,
Ще й за нами гроші носять.

Діди й батьки сидять під церквою, пригадують давні часи, а там обступають найстаршу жінку в селі, — вона також прийшла сюди налюбуватися гагілками. Її всі шанують, бо це одинока жінка, що памятає панщину. Не любить багато говорити про те. Може вяжуть її з минулим прикрі спомини, але все повторяє, що під

панки були гірші від правдивих панів. Малі хлопці повилазили на дзвінницю і дзвонять, дзвонять, аж в ухах лящить.

А як сонце стане заходити, як із піль повіє холодний вітер, то старші розходяться, а молодь ще довго бавиться, бо на це чекала цілий Великий піст.

Великий понеділок або так зв. „вливаний" нічим не ріжниться від неділі, тільки дівчата зараз по Богослуженні перебираються у старе шмаття. Велика штука перебути дівчині „вливаний" понеділок „на сухо". Хлопці стараються ріжними способами виманити дівчину на вулицю. Один хоче ніби щось цікавого оповісти, а другий виносить із хати ведро, або коновку з водою і з розмахом виливає на неї. Не помагає крик, не помагають просьби дівчини, старі знову до цього „не втиркаються", а дівчина вертає до хати, як змокла курка.

Третього дня свят господині варять уже теплу страву, два перші дні їдять усе зимне.

Зараз по Службі Божій іде процесія на цвинтар, священник править на гробах парастас. З цілого села сходяться прошаки і вертаються домів з великими торбами всякого добра.

Так було колись по наших селах.



ІГОР ЛОСЬКИЙ.

КОЗАЦЬКІ ГОСТИНИ

В парі з тим, як із кінцем XVII. віку, приходить певна стабілізація відносин у лівобережній Гетьманщині, все буйніше розвивається там товариське життя серед тодішньої української аристократії. Немало причинився до цього Мазепа, який залюбки уряджував у себе бенкети і прийняття. А за його прикладом ішла й старшина козацька. Немов би бажаючи забути тяжку добу Руїни, недавні вояовники віддаються товариським утіхам, в першу чергу їжі й питтю. З кожної нагоди, чи то церковного чи родинного свята, чи просто так, зїздяться вони один до другого й проводять час у веселому „куликуванні", як казалося тоді.

Перенесемося отже до садиби якогось із вищих достойників козацької держави, в день, коли відбувається якесь урочисте прийняття. Оскільки це є просто велике свято — Великдень, чи Різдво, то гості прибувають самі, не чекаючи окремих запрошень. Оскільки ж то якась родинна урочистіть — хрестини, чи весілля, то пані дому вже задовго розіслала до всіх „значних" осіб з ближчих і дальших околиць окремі запрошення. Запрошення ці склав у відповіднім тій добі кучерявім стилю, проживаючий у домі студент київської Академії, який є „інспектором" при дітях, а одночасно повнить обовязки домашнього секретаря. В тих запрошеннях пані полковникова, або ґенеральна обозна, просить, щоби її адресат „з милою панею вм. м. пана і добродія сполне (спільно)" це родинне свято „жичливостю добродійською приоздобити рачил".

В розмальованих ріжними барвами повозах, починають зїздитися гості. Пані в тяжких парчевих кунтушах, на яких замість ґудзиків і запон нерідко виблискує дорогоцінне каміння. Такеж каміння бачимо і на „корабликах" з оксамиту, що їх заміжні жінки мають на голові. На ногах чобітки з червоного сапяну, гаптовані по краях золотою мережкою. На шиї намиста з перел, в ухах тяжкі, брилянтами й рубінами оздоблені сережки.

Таку саму тяжку розкіш бачимо на святочних одягах мужчин. Ті самі ріжноколірові, згори на долину гаптовані кунтуші. Лише у жінок кунтуші ці зпереду відкриті й дозволяють бачити так звану корсетку, а в мужчин застібнуті й оперезані довжезними поясами турецької роботи. На поясі тім шабля, якої піхва виблискує коштовними самоцвітами.

Таксамо святочно причепурені господарі зустрічають гостей і просять до хати. Немає це того про-

валля, що ділить старшинський побут від побуту козацької маси, з якої вона вийшла. Тому й хата не ріжниться своїм типом від сільських хат — ті самі дві світлиці, переділені між собою сіньми. Лиш тих хат багато і лучаться вони між собою цілою системою ґанків. Меблі в хатах також прості — липові столи і лави, зроблені власним столярем. Інколи бачимо крісла, оббиті коліровою шкірою. Лише килими кажуть забувати за простоту меблів. Килимів цих надзвичайно багато. Вони висять на стінах, ними накриті столи і лавки. На стінах бачимо образи, в першу чергу портрети господарів, мальовані не дуже вправною рукою якогось мандрівного іконописця, далі картини історичного змісту, портрет незабутнього Богдана Хмельницького. По кутках таємничо виблискують золоті ризи ікон. На одній із стін розвішана — гордість господаря хати — зброя. Коло стіни стоїть великий годинник, що господарі замовили собі з Ґданська. На мідному циферблаті виґравіровані ріжні химерні, звірячі постаті. Для повноти враження треба ще згадати про піч із коліровіх кахлів. На тих кахлях часто бачимо ріжні образки: гетьман на коні з шаблюкою, смок, що роздирає людину, ріжні птиці, звірі і т. і.

Зрештою всі гості вже у зборі і пані господиня просить до столу до „столової" світлиці. Довгий стіл по середині, накритий скатертиною з тонкого полотна, ломиться під тягарем дорогоцінної посуди. В звичайний день, то їсться на тарілках з цини, але в свято виймають золоті й срібні таци і тарелі. Срібні ж пугарі й чари стоять коло кожного пакриття. Очи гостей з подивом, а то й заздрістю звертаються до „постава" (щось як теперішній креденс). Там стоять найбільш коштовні пугари „рострухани".

Але увага гостей швидко захоплюється цілковито „яствіями і питіями", що до них так припрошують господарі. Вони подбали про цілу низку закордонних вин, аби задовольнити найбільш вибагливі смаки. Бачимо тут вина „бургонські", „ренські". Тут і золотий Токай і солодке волоське вино, оте саме, яким колись незабутньої памяти Богдан частував московських послів, щоб вони забули всі ці прикрі слова, які він їм перед тим наговорив. А там дорогоцінна „мальвазея", що її Карло XII., складаючи умову з гетьманом Мазепою, обіцяв достачити гетьманові.

Але всеж таки ніяке закордонне вино не може заступити для гостей власної горілки. Добра господиня подбала вже, аби яко мога більше ріжних родів її могла запропонувати гостям. Ось так звана „персикова", що перегнана з бузиновим цвітом, миґдалами, на кісточках з вишні і бросквини. А ось більш ніжна горілка для пань, не даремно ж і зветься вона „сердешна". До неї горілку змішують з добрим білим вином, додають ріжних спецій, як то розмарину, курдимону, цитринових шкірок і зрештою кілька кропель дорогої амбри. Протилежністю до неї є так звана „апоплектика". Лише добра козацька голова може витримати вплив цієї суміші ріжних спецій, в тому числі гірчиці і калгану, на якій настоюють горілку і потім ще перегонюють з гірким терням. Мало хто з гостей може витримати вплив цього „гаспидського напою" і тому на початку обіду волають вибирати щось слабше, як наприклад „алкирмесову" горілку, настояну на суміші мушкатних оріхів, рожі, помаранчевої шкірки, левандового цвіту і т. і.

Такі міцні напої потребують звичайно відповідної перекуски. На столі бачимо кавяр, привезений з Московщини. Але ліпше смакують усім власної праці перекуски, головним чином ріжна ярина в оцті. Ось, наприклад білі печериці залиті оцтом, звареним із перцем і імбирем. А там огірочки зелені. Господиня мала з ними багато клопоту, щоб вони не стратили свого зеленого коліру. Треба було з початку витримати їх деякий час в окропі, а аж потім класти до оцту, перекладаючи листям чорних порічок.

Після перекуски приходить черга на головні страви. Окрім традиційного борщу, ріжних печень, птиці, дичини, бачимо на столі досить багато ріжної риби. Тут і осетри й лососі з Волги, і міноґи з Балтійського моря, яких разом з „дзиґарками", книжними новинками і німецькими рушницями замовив собі господар з Кролевця.

А під кінець обіду приходить черга на „леґумінки", які так майстерно вміли приладжувати тодішні українські господині. Можуть то бути так звані „марселі" з фіялками та рожевим цвітом. Великої уваги вимагає приготовлювання їх. Треба зпочатку варити цукор на великому вогні так міцно, „щоб аж бульки літали", як кажуть тодішні приписи. До розтопленого цукру вкидають фіялки і пелюстки рожі, скоро перемішують і швиденько викидають на папір. Зразу накривають ринкою, щоби „віпар не зійшов". Крім квітів додають туди ще дрібно покраяні персики. А ось друга „леґумінка" з химерною назвою „феркез". До неї, як каже припис, треба взяти солодкого молока, шіснадцять яєць, цукру та рожевої води, все це має закипіти, тоді його відціджують, кладуть у глечик, додають по три краплини рожевого й оріхового олійку, трохи цедри, десять ложок сметани, вісім ложок топленого масла і все це збивають, аж доки буде піна. Готовий феркез кладуть на тацу і обтикують зверху миґдалами. Добре смакує також і „манделмус". Роблять його зі свіжих яєць і молока, які збивають, а потім ставлять на вогонь, аби яйця „збіглись".

Нарешті довгий і обильний обід закінчений. Гості підхмелені і отяжілі встають зза стола і переходять до іншої „світлиці". Більшість сідає за карти — грають у пікет, кадриль, маряж. Часом разом із панями грають у лото. Батьки люблять у таких випадках пописатися своїми найменшими. Виходить маленький синок, у жупанці, з підголеним чубом і деклямує якийсь вірш, де виступають ріжні Плутони, Діяни й інші мітолоґічні постаті. А буває так, що пан „інспектор" для цього дня підготовив якусь комедійку, яку під оплески гостей відограє на заімпровізованій сцені дітвора.

Так минає час до підвечірку. На столі зявляються ріжні „бішкоти" і „кухени". Тут і „канель-кухен" з корицею, і „шпріц-кухен" і анґлійські „шкіт вафелі", до яких господиня ужила яйця, багато сметани, трохи мушкатного цвіту й рожевої води. Далі торти „миґдальні", медові пряники і т. і.

Але з підвечірком „трудовий день" ще не скінчився. На гостей ще чекає вечеря, не менш обильна на їжу і особливо пиття. До пізної ночі тягнеться „куликування". А дуже часто буває, що переспавши, на другий день частування починається наново. Але буває й так, що гість, як то часто траплялось з авторами щоденників з тих часів — Марковичем і Ханенком, мусить цілий день вилежуватись, щоби прийти до себе.

Примітка: Рецепти страв і напоїв взяті з рукописного зошита, приналежного стародубському полковнику Івану Кулябці, який був надрукований у „Київській Старині" з р. 1883, т. VII, ст. 237 і 637.

М. НИЖАНКІВСЬКА.

РИТМО-ПЛЯСТИЧНІ ТАНКИ

В попередніх річниках „Нової Хати" доглянула я тут і там заклики займатися ритмікою. Оця нова руханкова ділянка проникає поволи й постепенно в наші круги. Щойно від кілька літ існує в нас ритмічна школа Оксани Суховерської, торік в осені почала при Інституті ім. Лисенка ритмічні курси для дітвори Оксана Федаківна. Відповідно до цього як росте зацікавлення загалу ритмікою й танком, появляються вже молоді сили, що всеціло посвячують себе цій галузі мистецтва.

Танок це один із сильних, первісних проявів людського почування. Кожний вік і кожний нарід вбирав його в свою форму. Старинні греки знали клясичні, зрівноважені рухи, легкодушний барок кохався в підстрибках, а бідермаєр привів із собою плавкі рухи вальса. Наша доба, проста й сувора, вимагає якогось особливого танку. Шукають його й передають у ріжних формах.

Недавний ритмічний вечір Оксани Суховерської напровадив мене знову на „танкові" міркування. Цей перший самостійний виступ того роду мав уже вступнів: принагідні танкові точки, долучені до інших імпрез. Наприклад торічна миколаївська ревія Укр. Захоронки. Тут уперше виступили молоді надійні сили: Оксана Федаківна й Галя Голубовська. Федаківна, це танково вишколена й опанована індивідуальність



Оксана Федаківна і Галя Голубовська танцюють Шумана „Новелєту".

(школа Далькроза в Женеві), що підходить до кожного завдання з темпераментною рішучістю. Вона — прекрасний контраст до Голубовської, мягкої, плавкої, нерішучої. Голубовська танцює натхненно й інтуїтивно. Широкі можливости її танкового розвитку ще невикористані. Їй треба ще багато вчитися й працювати. Пружність і гнучкість її тіла показалася в індійському танку, де вона вміло передала всю східню містику рухів.



Вечір Оксани Суховерської влаштовано теж заходом Укр. Захоронки. Видно, що ця установа має для танкових імпрез належне зрозуміння та ще й щасливу руку. Вечір тішився великим успіхом та повною салею. Це так мимоходом.

Оксана Суховерська внесла чисто індивідуальну ноту в ритмічно-плястичний танок. Танки її укладу до народніх пісень бачили ми вже тут і там на Святах Молоді. Особливо вдатною була інсценізація „Утопленої" Шевченка, відтворена на одному шкільному концерті. На жаль, уся ця робота минула якось неспостережено. І тому треба повитати цей перший самостійний виступ її школи.

Бо школа це безумовно. Якщо вона має недостачі, то це є принагідність роботи й людського матеріялу, що є конечною прикметою піонірства. Але і в цих умовинах та можливостях вибиваються одиниці. Прототипом перших двох танечниць, Федаківної й Голубовської, являються тут Одарка Нижанківська й Марія Федорчаківна. Вони теж з вигляду й танку два ріжні типи, що доповнюють себе тонко й майстерно. Правда, в порівнанні з Голубовською і Федаківною їх спроможности вислову дещо слабші. Але причину того треба шукати передовсім у принагідності їхньої праці. Внаслідок того слабше опанування техніки й рухів. Одначе явний контраст зовнішного вигляду й танку виходив їм на користь, бо окреслював, виріжнював їх ясно від себе.

Цікаві теж діточі виступи. Гуртові танки звичайно трудніше перевести для інсценізатора, з принагідним танковим матеріялом. Тому краще випали



ІЗ РИТМІЧНОГО ВЕЧОРА ОКСАНИ СУХОВЕРСЬКОЇ:
Марія Федорчаківна і Одарка Нижанківська в танку „Вальс".

„Шевчики", де багато давали самі виконавці розмахом та дотепом.

Слід підчеркнути дбайливість костюмів, які в деяких точках (Лебеді, Танок із чінелями, Вальс) досягнули мистецького рівня. Шкода тільки, що народні строї діточі не мали одностайного вигляду, а були довільною збираниною вишивок, фартушків та стрічок. Легка стилізація (Забава) народньої сорочки піднесла ефект такого виступу.

КОСМЕТИЧНИЙ ПОРАДНИК

Обовязком нас жінок є — подобатися мужчинам. Тому й існує косметика та всякі інші комплікації того роду. Але все памятати треба, що краса, це щось індивідуального. Отже плекати красу не можна гуртом, а поодиноко. Кожний для себе.

Тут хочу подати кілька індивідуальних порад, з яких може скористати, хто хоче й цього потребує.

Найчастішим клопотом красуні, це зморщки, що тихесенько зявляються біля очей. Згодом і коло рота, та на підборідді. Оперативні й масажні забіги тепер уже застарілі й — коштують богато. Тому раджу таке: купити собі в „Пласті" ґумову рурку, якою напомповуємо мячі ґумові. Візьміть кінчик її до рота й попрохайте свого мужа або приятеля, щоби напомпував вас воздухом. В міру того, як входитиме воздух, вигладиться ваша шкіра, зникнуть зморщки й ви відзискаєте молодечий вигляд. Уважати при цьому на границю, до якої будете надуватися. Шкіра може легко тріснути, як воно часто буває перед важним мечом.

Весною треба вистерігатися яркого сонячного проміння. Воно шкодить відмолодженій шкірі. Одначе коли вас потягне на лоно природи, не забудьте підготуватися належно. Перед усяким виступом на грище (в цьому випадку Стрийський парк), треба натерти шкіру доброю моторовою оливою. Шкіра набере смаглявої екзотики й усе піде гладко як по маслі (чи пак по оливі).

Надто струнка лінія вже тепер немодна. Сьогодня вимагають заокруглених мязів. Найлекше придбаєте їх грецько-римськими змаганнями з своїми суперницями. Особливо корисний тут подвійний нельзон. Він вигладжує й видовжує шию (всякі зморщки зникають) та придає рукам гнучкости. Попробуйте! Побачите, як скоро наберете „форми"!

Пудруватися треба, згідно з усіми правилами военної штуки. Починати вільним темпом. Обчислити скільки разів треба оббігти обличча пушком. Вже близько мети придати скорости. Ніколи не оглядатися на своїх суперниць, як вони це роблять, тільки стреміти до цілі.

Певного, гармонійного ходу придбаєте собі вправами на ходулях. Найкраще вживати їх до коротких проходів чи щоденних закупів. Цим добудете собі ширшого горізонту та зискаєте на самопевности.

Отже: тільки придержуючись усіх цих засад, досягнете рекорду. Рекорду небуденного й незвичайно трудного: покорених мужеських сердець.

Дора.

ЕЛЕҐАНТНА КУХНЯ

Тепер у передсвяточній порі, думаю, що на часі такі міркування. Зварити обід із шиком, це нелегка справа. А ще й до того святочний, тоді коли в нас нічого не вариться та від зимного мясива все застигне в шлунку.

Уявім собі, який міг би бути елеґантний, весняний обід.

Пісковий буліон. Гладку білу воду варити дві годині на кухні, розжареній до червона і додати потім дрібку соли, щоби вона придбала матового, гіркого присмаку. Рівночасно обварити в воді дрібні китички зеленої петрушки. Повстане „імпріме", яке перед поданням треба перецідити через дрібне ситко. До цього докинете ще кілька кісточок маґі. Оцей комплет наливати до тарелів і після смаку додати до нього ще сирого жовтка. Коли буліон за жовтий, можна виставити його на сонце. Зараз вилиняє й набере піскової краски.

Струнка печеня. Модна печеня не любить масної, лискучої поверхні. Тому треба її перед поданням перепрасувати через тонку бібулку. Матеріял печені на весні байдужий, краска важніша. Повинна бути ясна. Начинка має бути легка, воздушна й розширюватися до долини. Коли подаємо індика, треба його очі заступити двома золотими кліпсами. Салату до печені уложити в каро, або вузенькі смуги. У красках придержуватися комбінації чорного з білим.

Напитки. До печені подаємо вино або пиво. Вино в вузьких чарках із пасочком. Пиво в міцних, непромокальних шклянках без паска.

Жерсейовий крем. На лакоминку раджу звичайний крем шоколядової краски. Матеріял: терта шоколяда, білий цукор-піке й елеґантна ложка з слонової кости. Втерти пушистий сніг (руки повинні бути в плетених рукавичках). Нас то збереже від мозолів, а в кремі не буде решток ляку з нігтів.

Отже головне при весняному обіді — це краска. Ясна, погідна. Може мати зелений присмак шпінату, або червоний редьківці, але лише злегка, дискретно. Бо на яркі, галасливі відтінки ще час.

Орися.

С. ЯБЛОНСЬКА.

МАНДРІВКИ ПО ЮНАНІ

Коли згадаю, як два роки тому, перед моїм виїздом в подорож довкола світу, я солодко та романтично уявлала собі приємність подорожувати, то сьогодні на цей спомин тільки всміхаюся вибачливо. Скільки ілюзій! Тепер я вже знаю, що значить подорожувати по диких закутках Азії.

По перегляді тих ще зовсім свіжих пригод я справді дивуюся, що ця тверда дійсність, повна небезпек та втоми ще не висушила в мені моєї мандрівницької гарячки.

Навпаки, всі труднощі, невигоди, перепони тільки збільшили мою спрагу.

В моїх мандрівках, з краю в край, я ніде не зустріла раю, якого від них сподівалася. Зате іноді хоч здаля схопила кілька відблисків земського щастя, яке тепер для мене має більшу вартість, ніж колишні уявлені, дитячі раї. Ось чому я далі їду в дорогу, що довгою смугою ще стелиться переді мною. Перебуду ще неодні злидні, переможу неодну перешкоду, тільки на те, щоби в переході вкрасти там-сям кілька хвилин нескопленої краси світу.

Щоби не відстрашити нових мандрівників, мушу тут зазначити, що крізь цивілізовані краї та крізь кольонії цивілізованих країв, подорожувати справді можна з усіма можливими вигодами, як це обіцюють туристичні катальоґи. Хоч, із них я сама недовго користала. Мій ненаситний інстинкт хапчивої мандрівниці гнав мене якнайдальше від залізничих шляхів, корабельних ліній та битих доріг.

Вже в Камбоджі, Ляосі, й Тонкіні (франц. кольонії) я трохи запізналася з труднощами подорожування. Хоч, у порівнанні до моїх теперішніх подорожей по Юнані, це була тільки слаба спроба. Тепер уже навіть у глиб Індо-Китаю можна подорожувати майже безпечно під захистом французьких передових постів, що втримують лад в тих, це недавно зовсім недоступних країнах. При нагоді ці представники фр. влади влекшують умовини подорожі всім европейським мандрівникам. У тих постах чекає на подорожників не тільки захист на ніч, але коли треба, можуть вони дістати ескорту жовнірів на день, на час дальшої подорожі до сусіднього етапу. Завдяки тим передовим постам, по довгій, втомливій їзді на коні, по крутих, болотистих доріжках, увечорі майже завсіди знаходила я чисту кімнату, а навіть іноді в надмір вигід, правдивий, гарячий обід. Також траплялося мені нераз підчас моїх мандрівок, що я зустріла цікаве товариство старих кольонізаторів, які завдяки своєму досвідові дали мені чимало корисних рад та навіть іноді активну поміч у моїх виправах.

Поява европейського подорожника в тих далеких, глухих джунґлях, це не будьяка пригода. Це для них правдиве свято. Сама, цікава на їхнє життя та сама хапчива на нові враження, я майже завсіди приймала це ввічливе запрошення і проводила в їхньому товаристві незабутні вечорі. Родина тих французів рідко коли була чисто французька, частіше мішана з тубильцями. Діти такої родини напів азіяти, напів білі, хоч їхнє азійське походження завсіди перевищає, навіть у третьому поколінні.

Коли в селі чи містечку, куди я приїзджала на ніч, були окрім представника передового посту, ще й інші европейці, то й вони приходили розважити свій сплін та послухати, що чувати в далекому світі. Для тих французів „далеким світом" стала їхня вітчина. По вечері, шукаючи за дрібочкою прохолоди, ми звичайно виходили з цілим товариством на терасу перед бенґальо, де кожний лягав відпочивати у довге, солом'яне крісло. Лицем до густого лісу та до широкого зоряного неба, я іноді пізно вночі слухала дивних та для мене ще таємних оповідань французів про життя тубильців та дикої джунґлі.

Здалека, іноді король лісу, — тигр — нагадував нам своїм глухим голосом про свої щоденні вимоги. Ці тигри — це справжні королі цієї джунґлі. На нічних полюваннях в лісах Ляосу, які французи іноді влаштовували для мене, я нераз бачила світильні очі тигра, та потім його розтягнуте, ще тепле тіло, яке забите, більше нагадувало пестливого, величезного кота, ніж крівавого людоїда.

По тих полюваннях, що деколи тривали до світу, або по довгих балачках з моїми новими знайомими, вранці, по кількагодиннім відпочинку, я покидала привітний захист — мабуть на завсіди. Майже завсіди я віджджала з почуттям якогось дивного суму. Але підчас дороги до нового, незнаного етапу, я скоро забувала про вчорашній, цікава на нові враження, досвіди, пригоди! Це було колись! Спомини повні дивного чару.

Тепер це зовсім інша справа, інші обставини, інший клімат, інші подорожі. Тепер я в Китаю — у вільній країні, як відомо, незалежній від ніякої европейської держави.



Софія Яблонська, авторка допису, на сходах свого дому в Юнанфу.

ІДЕМО НА ПРОХІД

Ходімо в ліс! Ще як були в лісі в осені, то аж перший раз тепер, весною. Над полями повис уже жайворонок. Подуває студений вітер.

Вже цвите невісточка (стокороть) по всіх межах. Це справді перша весняна квітка. Зацвила скорше, як підсніжник, первоцвіт, бриндуші. І цвите цілий рік до пізної осени, аж поки сніг її не прикриє.

Попри дорогу зацвив підбіл, що його звуть тут „майки". Його круглий, жовтий цвіт покрив горбочки. Листя він ще не має і нагадує нам зовсім молочія. Коли наблизитися, то поміж травою (ще мало зеленою) видно фіялочки, що тихесенько сидять при землі. Зате їхній запах вітер розносить далеко.

На полях одні загони, виорані, чорніють, другі з озиминою зеленіють. Ідемо навпростець через неорані ниви. Сполоханий заяць, що пасся на свіжій озимині, втікає в кущі.

Ліс мішаний. Чатинний стоїть зеленою стіною, а листяний сіріє. Крізь пні проглядає пожовкле, счорніле листя, що ним укрита земля.

Чуємо, як у долині журчить весело потік. Стежка спускається до нього й ми за нею. Дика рожа спае нас за рукав. На деяких ожинових кущах збереглося ще осінне зелене листя, бо перезимувало щасливо. На стежці повно чатиння зі зрубаної зимою сосни та ялиці. На іві бачимо вже оксамитні багнята (базьки), одні сріблисті з жовтими пиляками, на другому корчі зелені, стовпикові. На млаці над потоком росте дика порічка. На малинах появилися вже малецькі, несміливі листочки. Одно торішнє бадилля всохло, зате з коріння пустилися рости їхні діти, молоденькі гони. Їх зелена чуприна вже стирчить із землі. Дикі вепринки, що тут товаришать малинам, перші розвинулись.

Переходимо потік по камінні та йдемо стежкою в гору. При стежці стоїть осика, вся обвішана довгими базьками з червоними пиляками.

В лісі сонце грає по пнях дерев: попелястих бучини, червонявих сосни, сивих ялиці. За ними ясно-зелена озимина. Сойки літають парами. Тепер вже їм безпечно. Зате, коли прилетять втомлені з вирею, зараз нападають на них розбійниці ворони і неодна сойка пропаде марно. Лиш піря по лісі вітер розносить. Ось синенькe пірячко з крил! В глибині ліса чуємо глухе каркання: ворони перестерігають себе, що надходить хтось небажаний. Вони засіли в гиллю й підглядають пташині гнізда.

По квітках лазить зозулька з сімома кропками. Під старою сосною повно шишок, що їх погризла голодна білиця (вивірка).

Глинястий беріжок стрімко опадає до потока. Він зісунувся, бо його вода підмиває. Тільки ворухнути глину прутиком, як вона вже сиплеться, спершу зривом, а потім ніби річками сухого піску аж у воду. Один тільки підбіл росте там, бо тільки він уміє здобути таку стрімку убіч для свого роду. Всі „обставини й відносини" є проти нього, а він держиться в глині й не дається...

Вже цвите в лісі вовче лико червоним квітом, а листя ще не має. Галузки не можна зломити; її чути пруским квасом, як і галузки черемхи. Пчоли літають за медом і обшукують кожну квітку. Метелик, що подабає на зісохлий лист, затріпоче крильцями й полетить. Довбач не перериває своєї праці. Хвилястим летом перелітає з одного дерева на друге і як той лікар оглядає й обстукує. До здорових і не заглядає. Понад лісом кружляє ястріб і бистрим зором переглядає свій район.

Все починає оживати, рухатися. Пнеться в гору, до сонця.

А людина, втомлена кімнатним воздухом та зимовим безділлям, приходить сюди зачерпнути свіжих сил. *Б. З.*

ВЕСНЯНІ ПОРЯДКИ

Весну пізнаєте по котячому мявканні та нових тоалетах. Зрештою зовнішних ознак весни є дуже багато, залежно від того, хто що й як сприймає. Ґімназисти вправляються в писанні любовних листів, спортсмени починають мріяти про автомобілеві перегони, будівничі в місті розривають вулиці, так що перейти не можна, — весна вже настала. А як проявляється вона в домашньому огнищі?

Є багато ознак, менше й більше важних. Уже від Різдва починають діти думати про вакації та рахувати скільки часу ще лишилося до кінця шкільного року. Але думки господині ще не сягають так далеко. Вони кружляють поки що довкруги Великодня та весняних порядків.

Весняні порядки! Велике слово, перед яким тремтять усі домашні з „паном і повелителем" включно. Це час, коли в цілому домі віють протяги, коли нема порядного обіду, коли всі домашні подратовані злегка й леда хвиля може вибухнути іскра. Весняні порядки — це революція в домашньому вогниці й знак, що весна вже настала.

Весняні порядки припадають звичайно десь на час перед Великим тижнем. Ніколи скорше чи пізніше. Скорше, треба було би ще раз прятати перед святами, пізніше, в часі Великого тижня всі зусилля господині звернені вже на великоднє печиво.

Як вони відбуваються? Для кожного ріжно. Чоловік тікає з хати й клепе нишком. Діти скачуть по відчинених вікнах, помагають здіймати образи й набавляються перестуди. Помічниці з завзяттям нищуть павутиння, щоби воно бодай відчуло як слід весняну катастрофу. А господиня уоружена в ганчірки, „віми" та „сідолі" вганяє за кожною порошинкою, яка хитро вимкнулася їй із рук та складає її на вівтарі домашньої гиґієни.

А що опісля, спитаєте? Звичайно є жертви, як по кожній революції. Діти лежать кілька день у ліжку, чоловік шукає даремне за якоюсь „спрятаною" ґазетою, помічниця жаліється, що будильник у кухні не ходить (але зате блищить як срібний). Це все дрібниці супроти тої великої весняної події. Тільки чоловіки, які для того зовсім не мають зрозуміння, ходять по помешканні, направляють криво повішені образи й усміхаються іронічно, коли надибають схований черепок із якоїсь розбитої вази. Та що й говорити! Чоловіки невдячні сотворіння й ніколи не зуміють оцінити працю господині. *Надійка.*

ВІНЦІ Й НАМИСТА



П. Марія Чижович, вибрана „расовю“ українкою, має зразковий вінець, уложений у чільце.

Це додатки до народнього строю, важні й декоративні. Можуть завершити його, але й попсувати. І на жаль це останнє трапляється частіше. Вінці й намиста справляємо в останній хвилині, або десь випозичуємо.

Намисто найкраще одноколірове. Вистерігаймося шклянних мерехтячих цяцьок! Гарна імітація „доброго“ намиста, червоних коралів дешева й відповід- Намисто повинно складатися з 10—12 низок, одна нижче другої, завязаних тісно під шию.

При нашому народньому строю вінець матиме особливу вагу. Він-же відтінює личко! Отже тому приглянься його формі.

В першу чергу зачіска під вінець. Увага! Не повинна бути ондульована. Рівний розділ по середині, гладко причесане, а то й вищітковане, на боки загорнуте волосся. Тісно придержати короткі космики, щоби не розлітались. (Гл. св. дол.). Ззаду загорнути кінчики так, щоби ленти їх прикрили. При довгому волоссі можна спустити косу на плечі.

Вінець надіваємо так, щоби вузька смуга волосся видніласяя зпереду. Вінець може бути ріжний. Найпростіший, це густо й рівномірно нанизані квіточки, одна біля другої. Така форма годиться особливо на вінець діточий. Квіточки: мак, ромени, волошки, чорнобривці, барвінок, жоржини. Добре красками добирати квіти до строю. Наприклад до темної корсетки й червоної плахти годиться вінець із самих маків. До синьої корсетки підходитиме вінець із чорнобривців. Мак і волошки можна помішати до блакитної корсетки.

Цікавий вінець у формі чільця (гл. св. гор.). Квіти нанизані у формі півокруглій, неначе діядема. Можуть бути нашиті на обтягненім картоні (це певніше), або нанизані вільноруч.

Інша форма вінця з підкладкою (гл. св. гор.). До голови прилягає не вінець, а підкладка. Це є вузька смуга матеріялу, широка на 5 цм. Зверху вона зашита рядами вузенької наморщеної стрічки. Стрічки колірові, відповідно до строю. Вінець, себто квіти, пришиті з одного, довшого боку. Вбирається цей вінець так, що спершу, над чолом іде ряд колірових наморщених стрічок, а квіти приходять десь по середині голови (гл. окладинка „Н. Хати“. — До намиста не треба декольту. Сорочка сягає аж під шию, так що намисто лежить на сорочці, а властиво на корсетці.



П. Одарка Нижанківська, що виступала на ритмічному вечорі Оксани Суховерської, в зразковому вінку з підкладкою. Квіти спочивають на вузькій ленті, прикрашеній нашивними стрічками.

Вінки й намиста приладжує тепер кооп. „Українське Народнє Мистецтво“ у Львові в відповідній якості. У крамниці „У. Н. М.“ при вул. Косцюшки 1, можна оглянути ріжні моделі вінків у ціні від 5—10.— зол. Намиста коштують від 3.90 до 8.50 зол.

ПРИГОТУВАННЯ ДО КОНҐРЕСУ

Важне для Філій Союзу Українок!

Кожний день наближує нас до Конґресу й каже думати про приготування. Чи подбали ми вже про стилеві народні строї? Чи вишлемо кілька ляльок-мініятур у народніх строях на етноґрафічну виставку? Чи призбирали ми вже збірку народніх вишивок із наших околиць?

Стилеві народні строї, нагороджені „Мистецькою Комісією, помістила вже „Нова Хата“. Стеляжі ляльок (без головки) можна замовити в кооп. „У. Н. М.“ Львів, Ринок 39. А збірку взорів треба для виставки належно упорядкувати. Ось на світлині зразок такої таблиці.

Взірці повинні бути відшиті на кусниках сільського полотна (не панами). Можуть бути й правдиві вуставки, старі, вилинялі, тільки чисті. На таблиці годиться білий, міцний картон.

Таблиця узорів із сокальського повіту. Поодинокі мотиви, виконані на білому полотні, нашиті на білий картон. Написи (село і назва взору) приміщені на наліпках з лівої сторони.

Форма подовгувата, 30×50 цм. Горішній його край продіравлений двічи металевими кільцями, щоби можна було його завісити чи прибити до стіни. На горішньому краю видніється напис, наприклад Сокальщина. Під цим написом, меншими буквами: власність Союзу Українок у Сокалі.

Взори нашиті один біля другого міцними білими нитками. Назву села і взору виписуємо виразно на наліпці, яку примішуємо на повороті, на тому самому місці, де нашитий взір із правого боку.

Взори повинні бути дійсні, автентичні. Т. зн. такі, що походять справді з даного села. Готові таблиці до виставки (скількість і назву), треба зголосити в Мистецькій Комісії Конґресового Комітету найдальше до кінця травня ц. р.

КВІТЕНЬ У ГОРОДІ

Березень і квітень це час, у якому найбільше треба працювати в городі. В березні закладаємо парники. З початком квітня, при догідній погоді, можемо вже висівати до землі.

Прямо до землі можна сіяти моркву й калярепу. Рядки визначуємо рідко, в віддалі 25 цм. На 5 м² вистачає нам 10 ґр. насіння. Засіяне насіння покриємо землею, на 2 цм. грубо. Придусимо все дошкою, а щойно потім заллємо. Коли зійдуть рослинки, треба їх обполоти. Найкраща калярепа нантейська. Моркву можна сіяти й пізніше, щоби все була свіжа. Петрушка пізніша не вдається, тому що вона довго кільчиться в землі й потребує рівномірного тепла. Петрушку й моркву можна висівати на грядки, гноєні ще торік. Від свіжо гноєної землі деревіє скоро їхне коріння.

Аж у другій половині квітня або із початком травня починаємо сіяти буряк. Насіння вкладаємо по

...ченних
...землі

...ди, як
...ти від
...не на-
...рідко,
...юємо.
...я кра-
...соло-

...лише
...розри-
...іркне.
...сіємо
...обпо-

...ноєну
...атися
...ся. На
...пере-
...р.
...50 цм.
...густо
...емлею,
...ли во-
...ще ви-
...нам низькі відміни, які ...агають
...их тичок.

Подбаймо також про розсаду. Коли не маємо її у власному парнику, треба її в час постарати. В першу чергу розсаду ранньої зеленої салати. Висаджуємо її на крайчику гноєних грядок. Одна з найкращих відмін це Королева Маю. Пізнішу салату можна також сіяти. Для цього вибрати якусь затишну грядку й коли рослинки підростуть, розсадити. Коли салата має мати міцні сочисті голівки, мусить швидко рости. Отже тому треба її обильно підливати. Спеки не переносить.

В половині квітня висіваємо також на затишну грядку ранні відміни каляфіору, волоської і звичайної капусти. Розсаду з тих рослин можна висаджувати вже й скорше при догідній погоді, у віддалі 40 цм. від себе. Поміж те можна посіяти салату, або редьківцю. Ця рання ярина зуживається весною, так що пізніше каляфіор чи капуста має змогу розвиватися свобідно.

З розсадою делікатних ярин, як салери, помідорів, фасоль, динь, треба почекати до травня, коли вже буде по морозах. *М.*

Пожива для кімнатних квітів.

Коли на дворі зима і густа пелена снігу вкрила всю землю, так приємно бодай у себе в хаті мати трохи тої зелені й квіток. Квіти в кімнаті в час найбільш лютої зими пригадують нам про весну. Тому ми так любимо квіти, тому до найбільш шляхотних справ хатньої господарки належить плекання квітів.

Але плекання квітів не така вже проста річ. Наші господині звичайно обмежуються в ліпшому разі до того, що раз у день піділлють свої вазони, і на тому кінець. Вони забувають, що квітка, або рослина живе і потрібує до життя того самого, що кожна жива істота. Поза світлом, повітрям і водою, що заспокоює жажду, потрібно давати рослинам і щось поживне. Напевно не одна читачка здивується чуючи це. А міжтим всі ж ми знаємо, що рослинам на полі добрий господар дає поживу у вигляді природніх і штучних угноєнь. А чим же в цім випадку рослини, що ростуть в наших вазонах ріжняться від полевих або городніх рослин. Вони рівнож потрібують поживи у вигляді угноєнь.

Звичайно угноєння для кімнатних рослин мусить бути відповідно приготоване, аби не нарушувати естетичного вигляду кімнати. Тому найзручнішим угноєнням для наших квітів є навозові пастильки фірми „Тесп“. Ці пастильки мають в собі всі необхідні для рослини поживні матеріяли: фосфор, якого потрібують квіти, поташ, що зміцнює било рослин і допомагає їм успішно боротися з ріжними хоробами і шкідниками і зрештою азот, який сприяє буйному росту. Ці пастильки є для всіх доступні, бо коштують всього 50 ґр., а набувати їх можна в усіх складах „Народньої Торговлі“ і дроґеріях.

Уживаючи тих пастильок кожна господиня може бути певна, що її квіти розвиватимуться гарно.

Д-р О. Т-ко.

ОЛЬГА ЛІЩИНСЬКА.

ПЕЧИВО

Виріб усякого печива залежить від певних чинників: а) від муки, води і соли, б) від ферментації, в) від вироблення тіста, г) від випечення.

Кожну муку треба перед ужитком пересіяти і висушити. Вода, яку вживаємо до печива, може бути джерельна, річна, а навіть чиста дощівка. Вугляний квас, який є в свіжій джерельній воді, має корисний вплив на печиво. Вода криниічна — тверда. Після Лібіґа, пшеничний хліб, печений на вапняній воді, дуже здоровий. Пшенична мука вбога на вапно, а вапняна вода нищить кваси, які роблять хліб для богатьох людей нестравним. Отже вживаючи такої води, треба додати до тіста більше соли. Вапняна вода не випаровує з хліба так сильно, як чиста. В літі температура води має 18°, тому не треба її нагрівати. В зимі й весною треба огріти, бо тісто зароблене теплою водою біліше, тугіше и кисне скорше. Але від горячої води розливається, опадає й не матиме бажаної, ясної краски. Скількість води, потрібна до вироблення тіста залежить від: а) вогкости муки, б) якости муки (кращі роди вглитають більше муки), в) роду печива.

Здорова суха мука втягає $^2/_3$ своєї ваги води, а дуже суха більше. Чим більше міситься тісто, тим більше воно втягає води. За мала кількість води впливає також на якість печива; таке печиво не випікається добре й не має полиску.

Тісто можна заробляти не лише водою, але й солодким молоком та сирваткою. Молоко підносить відживну вартість печива.

Ферменту вживаємо двоякого до печива: спіртового з дріжджів і квасного з заквашеної муки. До білого й солодкого печива вживаємо дріжджів, до хліба питльованого й разового, заквасу. Добрі дріжджі пізнаємо по приємному винному запаху, ясножовтій красці й відломані не крушаться. Дріжджі переховувати в холодному й сухому місці, ніколи на морозі чи в ледівні.

Дріжджі, розпущені теплим молоком чи водою вляти в муку, заробити розчину, присипати мукою. Нехай підросте у теплому місці. Половину муки, яку хочемо випекти, заробляємо на розчину, другу половину досипаємо до заміну.

Розчина в більшій скількости може бути густіша. Лучається часом, що тісто не хоче рости з якоїсь причини, приміром недобрі дріжджі або мука за вогка. Тоді піджденемо розріст дріжджів, якщо до розчини всипати щипту спорошкованої соди, а якби це не помогло, тоді зробити свіжу густу розчину з такої самої пропорції, що перше тісто й тою розчиною добре тісто вимісити.

На парені баби розчину робиться в цей спосіб: призначену кількість молока зварити, кипятком запарити муку. Молоко вливати потрохи, а муку старанно ложкою розтирати. Як тісто прохолоне, (щоби не запарити дріжджів), вляти дріжджі й поставити в теплому місці. Чим більше яєць, цукру та масла додамо до тіста, тим більше дріжджів треба дати на 1 кґ. муки. На 1 кґ. булки вистарчає 2 дека дріжджів, а на баби з 1 кґ. муки 6—8 дека дріжджів. Нагріті жовтки, вбиті з цукром, вляти до розчини, додавши щипту соли, вимісити, додати решту муки.

Тепер зачинається найважніша функція при мішенні. Спосіб мішення тіста має великий вплив на якість печива. Через мішення стараємося допровадити до тіста якнайбільше кисня з воздуху, що є необхідний при ферментації. Під кінець додаємо тепле склароване масло. Вимішене тісто за годину вкладаємо до форми, менше як до половини високо.

Головним услівям доброго печення є добре пагріта піч. Огріття печі залежить від пори року (в зимі треба більше напалити), від дерева (тверде дерево скорше і ліпше огріває піч, як мягке) і від роду печива.

Тісто лекше, як солодкі булки, білий хліб, французьке і птиче тісто, потребує горячої печі і скорого печення. Баби великі, хліб житний, потребують вільнішого й довшого вогню. Середньої печі потребують тіста. Краще вже більше напалити в печі, як за мало. В першім випадку можна зарадити (гашенням) мокрою шматою, чи соломою, звязаною в помело. Тут найкращою вказівкою є власний досвід і рутина В кожному разі зробити пробу мукою. Якщо мука, кинена на дно, зарумяниться й не горить відразу, піч добра. Підчас печення заглянути, чи треба цілком примикати піч, чи лишити дещо відхилені дверцята. Баби печені в недостаточно огрітій печі тратять гарну ясну краску, набирають червоної і часто-густо підростуть тай опадуть. Час печення є ріжний. Хліб печемо $1^1/_2$ год., булки, баби 1 год. Як підросте добре і зарумяниться, відхилити піч, щоби тісто не пеклося, а властиво висихало. Печива, вийнятого з печі, не виймаємо сейчас із форми, а лишаємо аж прохолоне, потім виймаємо осторожно й перевертаємо на тацку чи дошку.

У ПТАХОМЯСАРНІ

— Гальо, гальо! Тут Маслосоюз! Хто говорить?

— „Нова Хата"! Др. Томашевський при апараті? Памятаєте, Ви обіцяли нам показати птахомясарню?

— Дуже радо! Тільки визначіть день і то такий, коли в нас є робота. Наприклад сьогодні не ріжемо. Порядкуємо курники. Але завтра буде вже знову все в руху.

Другого дня вранці зупинились ми перед будинком „Маслосоюзу". Птахомясарня на одному з дальших подвір. Треба перейти попри молочарський відділ та ґаражі. Врешті відчиняються переді мною якісь двері.

Боже, який тут гамір! У плоских кліточках нагромаджене птацтво піє, кудкудакає й шелестить підстілкою. Зза штабок визирають невеличкі головки, білі, червоні, гребенясті Оглядають нас цікаво одним оком. Стукають дзюбами в корита.

— Оце кури, що підгодовуються. Важимо їх, розділюємо когути від курок і вкладаємо до перегородок. Бачите, їх досить багато в одній перегородці? Це на те, щоби вони не порушались вільно, а всеж таки могли сидіти. До кожної клітки всувається дно (подвійне), так що щодня чиститься під ними.

— Чим їх підгодовуєте?

— Грубо меленим ячменем або вівсом. Із цього ладиться молошна каша, доволі рідка, яка вже заступає їм і питво. Крім того додаємо ще спеціяльні домішки. Більшість годівельників має свої „секрети". Ми їх теж маємо, але між нами скажу Вам, що правильно уложена кормова норма, стисла обсервація штук та вправність дають запоруку успіху. Птиця не може недоїсти, але не сміє й переїсти. Тут уже самої теорії замало — потрібне вправлене око.

— А що це там далі?

Входимо в другу перегородку. Знову той сам гамір, що й слова власного не чуєш. Такі самі клітки як і в першому відділі.

— А тут уже дріб, що готується до убою. От бачите, самі краще підгодовані штуки. Їх переводимо сюди на 24 години й даємо їм тільки пити воду. Це для прочищення шлунку й проводів.

Справді, перед клітками лише коритка з водою.

— А тут, не лякайтесь. Ріжуть курей.

У кімнаті, вилякерованій до висоти людського росту стоїть курячий сопух. Хлопець саме держить у руці великого червоного когута, похиливши його над величезною лійкою. Скапує кров.

— Ріжемо ножицями. Дивуєтесь? Справді, ножицями. Як воно й дивно не виглядає! Ріжучи курку, треба підтяти їй дві головні артерії, що лучаться в горлі. Отже ріжучи звичайним, стародавнім способом, перетинаємо їх гострим ножем зверху. А ми протинаємо їх ножицями в середині. Вправна рука робить це дуже легко.

У кімнаті ще велике корито, над яким скубуть курей. Два ряди жінок працює вправно і швидко.

— Скубемо кури на сухо. Парити не можна. Від парення вода всякає до шкіри та лекше псується. Обскубані кури вандрують сюди.

Знову інший стіл, ряд обскубаних курячих тіл і корито з теплою водою.

— Тут щіткою вимивається їм ноги від бруду. Так само голову. Обсмалюється тільки на спіртовій машині. Ну, і формується курка до продажі, себто закручують крильця, прикріплюють ніжки і кладеться ось тут на полицю.

Рядок полиць уже повний курячих тулубів, гладеньких і круглих. Дівчина здіймає одну курку й показує.

— Бачите, курка вже уформувалася. На полиці вона стигне і приймає призначену їй форму.

— Навіщо це?

— Що оглядає покупець, купуючи дріб? Груди! Отже формуємо курячий тулуб так, щоби груди було виразно видно. Хоч це не всюди є така звичка. В Італії та Франції, наприклад, оглядають хребет і там курку треба інакше формувати.

Виходимо з кімнати.

— Таку полицю з уформованими тулубами всуваємо ось у ту скриню й посилаємо автом до склепу при вул. Косцюшки.

Оглядаємо скриню, яка має в середині рівчаки для полиці.

— А тепер, знаєте що? Підемо слідом за такою скринею до нашої крамниці. Оглянемо холодільню.

При вул. Косцюшки чекає вже невеличкий мотоцикль із новою охоронною маркою. Він розвозить дріб, який можна

НОВА НАГОРОДА ЗА ТОЧНІСТЬ

Зразковий народній стрій означений ч. 2. у списку нагород.

В заміну за точне вплачування передплати, за щиру піддержку часопису, влаштовуємо нове льосування!

У додатку до часопису, який і так вам став необхідним, може вам припасти мила несподіванка.

У льосуванні можуть взяти участь усі передплатниці, що передплачують „Нову Хату" від початку ц. р. й вирівнали належність по кінець III. кварталу, себто до кінця вересня ц. р.

Льосування відбудеться в половині травня перед особливою комісією.

У списку нагород находяться цінні предмети щоденного вжитку. — Попробуйте щастя!

СПИС НАГОРОД:

Ч. 1. Модний низький тапчан з оріхового дерева, виконаний у віденській робітні *Івана Ортнера, Львів, ул. Сикстуська 41.* — Світлину помістимо в черговому числі.

Ч. 2. Стилевий народній стрій, виконаний після оріґінальних полтавських зразків (гл. світлина). Виконаний у кооп. *„Українське Народне Мистецтво", Львів, Ринок 39.*

Ч. 3. Килим на полтавських народніх мотивах, розміру 2×1½ м. Із першорядної, заграничної вовни. Із мистецької робітні *М. Хамули, Львів, Рутовського 4.* Світлину помістимо в черговому числі.

Ч. 4. Пара роскішних брокатових ковдер на вовняній основі. Краска до вибору. Виконана в відомій фірмі *Р. Джала, Львів, Хорущина ч. 5.*

Ч. 5. Виправне білля (6 пічних сорочок) із тонкого добірного матеріялу, вигаптоване й пошите в робітні *п. Стефанії Монцібович, ул. Хмельовецького 15.*

Ч. 6. Дамські черевики, модний фасон. Із елеґантної крамниці *Кілінського у Львові, пл. Марійська 5.*

Ч. 7. Шовкова вишивана блюзка з кооп. *Українське Народне Мистецтво' у Львові.* Добірний шовковий матеріял, стилева вишивка. (Гл. світлина на ст. 19. „Н. Х.").

Ч. 8. Порцеляновий сервіс на чай проєкту В. Дядинюка. Закуплений у фірмі *О. Онисько, Львів, ул. Галицька 20.* Світлина появиться в черговому числі.

Ч. 9. Елеґантний ґумовий пасок найновішого фасону. Зробить на міру відома робітня *„Малгожата", Львів, ул. Баторого 24,* що розпоряджає паризькими патентами.

Ч. 10. Альбом на листівки, вишиваний хрестиковим узором. Виконаний у робітні кооп. *Українське Народне Мистецтво", Львів, Ринок 39.*

Ч. 11. Елеґантний обрус до підвечірку ніжної пастелевої краски. Шість серветок. Із крамниці *М. Евальд, Львів, ул. Собіського 5.*

Ч. 12. Пара діточих черевик у спеціяльній крамниці діточого взуття *Аль-са-до, Львів, ул. Сикстуська 19.*

Ч. 13. Модна плетена блюзочка із літної вовни. Виконана в робітні *Міки Бачинської-Зеленої, Львів, ул. Театинська 31.*

Ч. 14. Літня сукня з бурунчуку, вишивана прегарним полтавським узором (купон). Виконана в робітні кооп. *„Українське Народне Мистецтво" Львів, Ринок 39.*

Ч. 15. Кільо кави й чаю найкращої якости з крамниці фірми *Рідль, Львів, ул. Рутовського 3.*

Ч. 16. Плетена камізелька з легкої вовни. Виконана в робітні *Міки Бачинської-Зеленої, Львів, ул. Театинська 31.*

Ч. 17. Тканий брокатовий настільник із фірми *Кічалсс Маргулес, Львів, ул. Сикстуська 18.*

Ч. 18. Погруддя Шевченка (плоскорізьба) в різьблених рамах.

Ч. 19. Коробка помадок *„Фортуни Нової" Львів, ул. Руська 20.*

Ч. 20. Альбом узорів видання „Нової Хати".

Лише за точне вирівнання передплати!

Докінчення зі ст. 12.

замовити в кожній крамниці „Маслосоюзу". У маґазині важуть саме одну гарну штуку, обвивають голову перґаміновим папером, записують вагу й ціну на бльочок, прикріплений пльомбою до курки, запаковують до картонової скринки і всувають до маґазину при мотоциклі. Ідемо до холодільні.

Тут сильний, зимний продув. Вентилятор працює. Кругом полиці з курячими тулубами, повно їх і на столах. Зі стелі на жердках звисають індики. По середині ціла піраміда плоских скринок. Це кури приготовані до висилки. Варшава, Краків, Закопане замовляє.

Др. Томашевський здіймає з полиці одну курку.

— Бачите, яка вона тверда? Заморожена зовсім. Мясо її цілковито скрушіло і тепер саме його найкраще вживати.

— Як же розморозити таку курку до вжитку?

— Коли хочемо зужити її того самого дня, то вложити на кілька годин до зимної (не теплої!) води. Коли на другий день, то вона сама відійде в звичайній кухонній температурі.

Але тут зимно, ми продрогли. Виходимо. Оглядаємо ще склеп, у якому за білою, вилякерованою лядою на полицях ряд готових курячих тулубів. Великі мальовані цифри показують ціну за кґ.: 1.75 зол. добірний, 1.50 зол. I-ший, 1.— зол. II-ий сорт (трошки потовчені, чи задрапнуті кури). І прощаємося. З продавницею в білому чипку, останнім звеном у цьому птахомясарському процесі й др. Томашевським, творцем його. Виходимо зі склепу. Саме рушив із місця мотоцикль і поніс наші кури із нашим, українським написом у світ.

ЛИСТУВАННЯ АДМІНІСТРАЦІЇ.

Інж. С. Зеркаль, Братислава. Ваше повідомлення ми одержали. Чекаємо.

Т-во ім. О. Бесарабової, Форт Вілліям: Передплату одержали. Заплачено до кінця 1933 р.

Т-во ім. О. Кобилянської, Норквей: Передплату одержали. Заплачено до кінця червня 1934 р.

Анастазія Кочан, Джоліет: Ч. 7—8 вислали. Чи ч. 1 дійшло? Ми вислали його в свій час.

ВІД РЕДАКЦІЇ.

Через помилку замовили ми косметичну статтю у нашої спортової референтки, а кулінарні міркування у співробітниці від моди. От що з того вийшло! Прохаємо вибачення за таке першоквітневе непорозуміння.

ВАЛЕРІЯ О' КОННОР-ВІЛІНСЬКА. 4)

СТАРИЦЬКІ Й ЛИСЕНКИ

IX.

Коли бувало зберуться своєю родиною в домі Старицьких чи Лисенків, то одною з улюбленіших розваг ставали згадки, спогади.

Михайло Петрович і Микола Вітальович займалися веселим огнем, а молодші слухали з зацікавленням.

Згадували свої ґімназійні і студентські часи, знайомих, яскравіші події і анекдотичні пригоди.

Одного літа, приїхавши студентами на село, взялися до створення першої опери „Гаркуша". Це було в Лебихівці. В салі старого дому стояв такий старий фортепян, що вже на ньому тільки сушили пшеницю: струни дренчали, деякі клявіші не грали.

Постягавши рядна з пшеницею, Микола Вітальович імпровізував музику до лібретта, що склав Михайло Петрович. Коли доходили до хору козаків і автори починали його співати, то кожного разу вибухали нестриманим сміхом: таким наївним і претенсійним здавався їм тепер той мотив і слова.

— А памятаєш маскарад у „тьотіньки" Марії Василівни?

Знову сміх.

— Роскажіть! роскажіть!

Михайло Петрович оповідає зі звичною йому барвистістю й уявою:

— У „тьотіньки" Марії Василівни, де завжди було весело, привітно, повно молоді, танців, і сміху, давали маскований баль на всю округу. Коля і Міша вирішили поїхати й собі. Але як одягнутися? Буде оріґінально й доступно в селі, не їздивши до великого міста, перекинутись на індіянів. З чорного каленкору пошили вузенькі штани й відповідні сорочки; понафарбовували гусяче та індиче піря, з якого стулили коротенькі спіднички і прикраси на голову — і от убрання готове.

В тому допомагав їм лакей Сазонт.

Щоби штани ліпше пристали до тіла, їх набризкали водою і натягли безпосередньо на ноги; обулися в мокасіни, натикали піря і, подивившись один на одного, признали, що вони індіяни на диво.

І поїхали на баль.

В салю ввійшли в машкарах. Все було добре, поки не почали танцювати. Михайло Петрович, як більш безпосередний, скоро забув небезпеку свого костюму. При пятій фіґурі кадриля, виконуючи сольо, він став наподоблювати індіянина і, після необережного дикунського стрибка, почув, що тонкий каленкор луснув на ньому. Він в роспачі безвладно сів на землю, а дами розбіглися. Тут урятувала його „тьотінка" Марія Василівна, що не розгубившися, кинула на нього свою шалю і тим дала йому змогу утікти зі салі.

Молодь реготалася у весь голос.

*

Виринали й більш поетичні спогади: перше кохання. Михайло Петрович запевняв, що був уперше закоханий у Лорину маму, коли йому сім років, а їй тринадцять.

Лорина бабуня дуже любила малецького Мішу і часто брала його з Лебихівки до себе в Миколаївку. Не вважаючи на те, що хлопчик був дуже розгонистий і часто шкідливий, йому те миналось, бо всі дома — і пани і челядь — його любили.

Одного разу бабуня завважила, що Міша усе приглядається до її годинника. Передчуваючи небезпеку, вона строго заказала йому брати годинник у руки і стала замикати двері, виходячи з кімнати. По якомусь часі вона в розпуці побачила розкритий на всі покришки годинник і роскидані по столу коліщатка. То Міша вліз у вікно і таки задоволив свою цікавість. Але бабуня більше охала, ніж сердилася.

Тринадцятилітну Настеньку (Лорину маму), вважали вже за панночку; при ній була не багато старша за неї компаньонка, і найулюбленішою їхньою розвагою було читати романи в своїй кімнаті, коли всі полягають спати.

Маленький Міша спав у суміжній кімнаті під доглядом старшої покоївки, яка враз міцно засипала, аби голова на подушку. А Міша не спав: його кортіло послухати, що читають панночки. Тихенько вилазив він зі свого ліжка, загортався в ковдру і крадькома переходив в кімнату до панночок.

Там здіймався переполох з криками і придушеним сміхом, але нарешті давали йому сісти на одно з ліжок і провадили читати. Здебільшого то були романи Марлінського, які хлопчик слухав із насолодою і захоплювався ними, а під тим враженням вважав себе закоханим в Настеньку.

Пізніше він з таким же захопленням читав романи Дюма, траґедії Шекспіра і Шілера. Любив Шевченка, Пушкина, Міцкевича, якого перекладав, Ожешкову: то була його улюблена письменниця. Не Достоєвського, не песи Чехова... В літературі мусить говорити життя, а не мудрування автора. Це був його погляд і смак.

У свій час, в полтавській ґімназії, захопився він „Чорною Радою" Куліша, найбільше через те, що то

була перша велика історична повість на українській мові, і той твір відіграв велику ролю в його національному світогляді.

*

Од давніх спогадів переходили до ближчих. Як, виставляючи Гамлета в перекладі Михайла Петровича (в домі Мезера), гарно співала Офелію Оля Лисенко і яка вона була гарненька, і як велично виступала Людмила Михайловна Драгоманова в ролі королевої з горностаєвою пелеринкою на плечах; а Микола Вітальович, що виконував Полонія, в той час як його мертвого волочили зо сцени, закрив очі рукою.

X.

Зиму жили в Київі, а на літо виїздили на село: Старицькі на Поділля, Микола Вітальович на Полтавщину, в Миколаївку, до батьків своєї жінки.

Поки старі Лисенки не продали свого маєтку, Миколаївка і Жовнино були в постійному сполученні.

Бувало як тільки з-за великої брами, що межувала панську садибу од хутора, зявлялися екіпажі: попереду дідуня шарабанчик, а за ним карета з бабунею і повз бузковий живопліт підїздили до рундука, — Лорин батько весело виголошував:

— Їде „августійше сімейство"!

Мати Миколи Лисенка, Ольга Єреміївна, уроджена Луценко, виховувалася в Смольному Інституті і не говорила ніодного слова по українськи, навіть проживши майже весь свій вік на Полтавщині і серед своїх українців дітей. Часто висловлювалася по французьки; через те й Микола Вітальович і Софія Вітальївна мали добру французьку вимову і мішма з українськими, вживали французьких висловів.

Ольга Єреміївна Лисенко була неабиякого розуму, добре вихована і добре освічена. Грала надзвичайно приємно на фортепяні. Од неї, мабуть, Микола Вітальович мав свій хист.

До матері, як і до батька, він ставився з великою пошаною і любовю, але твердо боронив перед матірю свої українські настрої.

Коли бувало Ольга Єреміївна по звичайній своїй термінольоґії скаже: „У нас, в Малоросії...", Микола Вітальович завважує:

*

— Мамо, не обєднуйте Росії!

Так само підтримували живі зносини з Галицьким і Клищенцями, по той бік Сули — проти Галицького, а також з далекими Броварками, де жили Остроградські, з Манжлеєю Григоренків і багатьма іншими.

Для гостей життя було безтурботне. Повний одпочинок. Одповідальність за господарство злягала на господаря, а гості знали одно: добре їсти і бавитися.

Вранці, з сьоми годин, на столі в салі стояла кава і чай з густою сметанкою, ріжним хлібом, маслом, пундиками; в дванадцять годин — обід, мов-би то на три одміни, але з ріжними додатками — на пять; в чотири години — кавуни, дині, малина, полуниці з сметанкою і ріжні овочі, в пять — знову чай з пундиками; в девять годин — вечеря на дві одміни. До обіду й вечері, звичайно, якісь питва.

Михайло Петрович і Микола Вітальович не пили багато, зате добре їли і вже з молодих літ одбилося те на їхніх шлунках. Взагалі тоді більше їли, ніж пили.

До обіду блукали десь у саду. Микола Вітальович в так званій „диванній" сідав іноді на цілий ранок за писання на ноти народніх пісень і романсів, що саме укладав тоді. По обіді шукали холодку од пекучого сонця на веранді, на бальконі, в альтанках.

В Миколаївці була досить добра бібліотека. Поруч із творами XVIII-го віку в грубих шкуратяних палітурках (спадщина батька пані О'Коннор, Миколи Петровича Лисенка, що любив читати, занедбавши всяке господарство, і рад би був увільнити кріпаків, а разом з ними і себе) в тій бібліотеці назбиралися книжки бігом зросту сучасної літератури. Господар також був прихильником і наукової і красної літератури, цікавився сучасністю, одержував журнали, нові книжки. Все, що виходило на українській мові (а його було небагато), також було в Миколаївці.

Надвечір частенько їхали за чотири версти на Сулу купатись і нераз забирали з собою самовар і когось із челяді, щоб там, у лугах, пити чай.

Перед вечерою, а в місячні ночі і після вечері, ішли на проходку кудись далеко в поле. Тут провадилася весела розмова, жарти, співи. Микола Вітальович, було, в синіх шароварах і вишитій сорочці, а його жінка — в українському вбранні, що пристало до неї з першої вистави „Різдвяної ночі". Довго згадували ту виставу в Миколаївці, як і в Київі. То була ера в молодому українському житті. З нею злилися душею і виконавці і глядачі, і надовго залишилися вони обєднані, як одна сімя, тим спільним спогадом.

(Далі буде).

Почтову належитість заплачено гуртом.
Należytość pocztową uiszczono ryczałtem.



Видає Кооператива „Українське Народне Мистецтво“.
Редакція і Адмінстрація: Львів, Ринок ч. 39., I. пов.

За Редакцію відповідає МАРІЯ ГРОМНИЦЬКА.
З друкарні Вид. С-ки „Діло“, Львів, Ринок ч. 10.

ЦІНА ЧИСЛА ЗОЛ 1.50.